

## Rosolina Radicchio, produttori sottopagati

Anche questa stagione è stata ottima per il radicchio, ma i produttori vengono pagati pochissimo, nonostante il prezzo ai consumatori sia ben più alto. Per questo la Coldiretti guarda avanti e propone al settore di pensare a investire per lavorare il prodotto, fornendo ricette pronte direttamente ai consumatori saltando la filiera.

Cacciatori a pagina XIV

# Radicchio ottimo, ma pagato poco ai produttori

►La Coldiretti propone di passare alla vendita con ricette già pronte

**BELTRAME:  
«È UN CAMMINO  
LUNGO E COSTOSO,  
MA VA COMPIUTO  
PER POTER AVERE  
UN REDDITO»  
AGRICOLTURA**

«Per il raccolto del radicchio un'altra annata da dimenticare». Gli orticoltori guardano con apprensione al mercato del prodotto non tanto per la qualità, che è stata ottima, tanto per il prezzo di vendita che varia dai 7 ai 10 centesimi al chilo, che pone i produttori a scontrarsi con un problema economico dovuto ai costi di produzione che superano di gran lunga i ricavi.

**IL PROBLEMA**

«Il prodotto quest'anno è risultato ottimo dal punto di vista delle proprietà organolettiche - conferma il presidente di zona Coldiretti Antonio Beltrame - ma anche se la raccolta è stata molto buona, per via di una stagione clemente che non ha influito sulla produzione, il problema è che non riusciamo a trovare un sistema di bilanciamento dei prezzi tra produzione e vendita: il produttore guadagna poco o niente e il consumatore paga tanto».

### LA PROPOSTA

L'unica via percorribile, secondo Beltrame che si fa portavoce del comparto orticolo, potrebbe trovarsi nella cosiddetta quarta gamma. Oltre al prodotto già lavato e pronto all'uso, in questo scenario si configurerebbero ricette già

preparate da cuocere, in linea con le esigenze dei consumatori.

«Credo sarà questo il futuro del prodotto - conferma Beltrame - preparare ricette già pronte da portare in tavola per chi non ne ha il tempo materiale e trovare un sistema per poter consumare il prodotto semilavorato da mettere in microonde o nel forno per un uso rapido».

### PRODOTTO PRONTO



Tale considerazione nasce dal fatto che «abbiamo visto che delegare altre persone per garantire una lavorazione del genere va a incidere sui prezzi che poi ricadono su produttore e consumatore. Invece quella che potrà essere la busta già pronta da condire è la strada da intraprendere, la Gdo lo fa già attraverso ditte esterne, ora tocca a noi».

### IL FUTURO

Un tale cambiamento richiederà tempo e investimenti. «Sarà un passaggio lungo e costoso - conferma Beltrame - ma un prodotto semilavorato da dare al consumatore agevolerà il consumatore stesso e darà la possibilità di consumare il prodotto nell'immediato. È un po' come si fa con la carne, per esempio con gli hamburger già pronti».

Segnali incoraggianti verso questa nuova prospettiva di cambiamento arrivano dalle nuove generazioni.

### LA NUOVA STAGIONE

Nel frattempo i produttori sono impegnati nei trapianti del radicchio precoce, che sarà nel mercato ad aprile. «Sono già state messe a dimora le piantine, il 10 aprile avremo il prodotto finito. Stiamo andando fuori con costi elevati, speriamo che i guadagni si equilibrino un po'», chiude Beltrame.

**Elisa Cacciatori**



**RADICCHIO** Un'altra annata ottima per la qualità, non per gli introiti